





MENU

Semaine 06 du 5 au 11 février 2024

	LUNDI 05	MARDI 06	MERCREDI 07	JEUDI 08	VENDREDI 09
HORS D'ŒUVRE	Salade de lentilles, emmental vinaigrette	Chou blanc au fromage  	Salami	 Nem aux légumes	Crêpe au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Omelette  Patatouille (ratatouille, pomme de terre)  	Cassoulet  Haricots blancs	Escalope viennoise Brocolis béchamel 	  Riz cantonais 	  Purée de panais
PRODUIT LAITIER	Bûchette de chèvre 	Croc lait 	Carré ligueil	 	Yaourt sucré 
DESSERT	Yaourt aromatisé 	Fruit frais 	Mousse chocolat au lait	 	Compote de fruits



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Pâtisserie élaborée dans notre cuisine



Poisson MSC: Pêche durable



Viande de bœuf, de porc et de volaille française



Repas Végétarien



HVE: Haute valeur environnementale



Produits BIO



Label Rouge

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)



Nous proposons un fromage dans la semaine

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**



MENU

Mardi GRAS

Semaine 07 du 12 au 18 février 2024

	LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16
HORS D'ŒUVRE	Salade de penne au pesto	Céleri rémoulade	Macédoine mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette	Salade de pomme de terre emmental
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saute de volaille sauce provençale Haricots verts	Steak haché Frites	Jambon grill Flageolets	Coquillettes bolognaise de lentilles (plat complet) //	Poisson meunière sauce tartare Epinards à la crème
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré	Rondelé	Vache picon	Emmental râpé	Coulommiers
DESSERT	Fruit frais	Beignet aux pommes	Eclair au chocolat	Fruit frais	Liégeois vanille

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Pâtisserie élaborée dans notre cuisine

Poisson MSC: Pêche durable

Viande de bœuf, de porc et de volaille française

Repas Végétarien

HVE: Haute valeur environnementale

Produits BIO

Label Rouge

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)



Nous proposons un fromage dans la semaine

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.







**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**



MENU

Semaine 08 du 19 au 25 février 2024



	LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette  	Œuf dur mayonnaise	Salade de blé au thon	Potage de légumes 	Saucisson ail
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Chipolata sauce barbecue  Semoule 	Dos de colin à la crème  Carottes persillées 	Emincé de volaille jus aux herbes  Beignets de choux fleurs	Nugget's de blé  Mijoté de Petits pois 	Tartiflette (plat complet)  //
PRODUIT LAITIER	Croc'lait 	Carré ligueil	Yaourt sucré	Brie 	Petit moulé
DESSERT	Yaourt velouté aux fruits	Fruit frais 	Compote de pommes banane 	Fruit frais  	Gâteau au chocolat  

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

 **Poisson MSC: Pêche durable**

 **Viande de bœuf, de porc et de volaille française**

 **Repas Végétarien**

 **HVE: Haute valeur environnementale**

 **Produits BIO**

 **Label Rouge**

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

 **Nous proposons un fromage dans la semaine**

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**